

FATTORIA SAN GIUSTO A RENTENNANO

Riserva Le Baròncole 2012

- Vino rosso Chianti Classico D.O.C.G. Riserva le Baròncole
- Uva: Sangiovese 97% - Canaiolo 3%
- Raccolta: 1/4 Ottobre 2012
- Resa a ceppo: kg 1
- Tempo di fermentazione e macerazione sulle bucce : 14 gg
- Maturazione in legno: 20 mesi in botti da 5 hl più fusti di rovere francese da 2,25 hl
- Imbottigliamento: 21/22 Gennaio 2015
- Produzione: n. 11.912 bottiglie da 75 cl
- Analisi:
 - Alcool: 14,00 %
 - Zuccheri: 1 g/Lt
 - Acidità totale: 6,36 g/Lt
 - Estratti netti: 32 g/Lt
 - Acidità volatile: 0,52 g/Lt
 - pH: 3,37

Prima annata prodotta per bottiglia: 1975 (Riserva); 2000 (Le Baròncole)
Periodo di consumo consigliato: 2015/2022

Note:

Temperatura di servizio 17°C-18°C.

Vino non filtrato: possibilità di modesto deposito